

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #26

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

3-202.17 Động vật thân mềm có vỏ bị loại bỏ một hoặc cả hai vỏ, Đóng gói và Nhận dạng.

Thùng nhựa đựng sản phẩm đã mở vỏ phải có thông tin cụ thể về nguồn gốc của động vật có vỏ (shellfish) theo yêu cầu của Hướng dẫn kiểm soát động vật có vỏ thân mềm (molluscan shellfish) của NSSP. Những hộp đựng này phải là loại vật liệu không thể quay vòng sử dụng được để những người đóng gói không thể sử dụng lại vì việc sử dụng lại có thể dẫn đến sản phẩm đã mở vỏ có mang mầm bệnh được nhận dạng chính xác.

3-202.18 Nhận dạng động vật thân mềm sống còn vỏ.

Xác định nguồn gốc chính xác của khu vực thu hoạch, người thu hoạch và đại lý kinh doanh phải được ghi trên thẻ nhận dạng để nêu dịch bệnh do động vật có vỏ xảy ra, thông tin có sẵn giúp xúc tiến điều tra dịch tễ học và hành động quản lý.

3-202.19 Động vật thân mềm sống còn vỏ, Điều kiện.

Động vật thân mềm sống còn vỏ bán, hư hỏng hoặc chết có thể làm ô nhiễm và làm suy giảm các con còn sống và khỏe mạnh và dẫn đến bệnh tật từ thực phẩm.

3-203.11 Động vật có vỏ thân mềm, Thùng chứa ban đầu.

Việc giữ tách lô là rất quan trọng để cách ly động vật có vỏ có liên quan đến bùng phát dịch bệnh và theo dõi về nguồn của chúng. Nếu các lô sản phẩm được trộn lẫn với nhau khi bán lẻ, khả năng truy xuất nguồn gốc sẽ không được xác định và gốc rễ của vấn đề không thể được phát hiện.

3-203.12 Động vật thân mềm sống còn vỏ, Duy trì nhận dạng.

Các bản thông tin ghi chính xác được lưu giữ theo cách cho phép dễ dàng phân biệt từng lô nguyên liệu cung cấp cơ chế chính để truy tìm nguyên liệu về nguồn ban đầu của sản phẩm. Hồ sơ phải được lưu giữ trong 90 ngày để có thời gian cho các trường hợp nhiễm vi rút viêm gan A, có thời gian ủ bệnh lâu hơn đáng kể so với các bệnh truyền qua động vật có vỏ khác, được làm sáng tỏ nguyên nhân. "Đồng hồ" 90 ngày tính bắt đầu tại thời điểm thùng chứa động vật thân mềm sống còn vỏ là trống rỗng.

Động vật thân mềm có vỏ sống

Điều quan trọng là động vật thân mềm có vỏ (sò, trai, trai và sò điệp) phải được xử lý và bảo quản đúng cách trong các cơ sở dịch vụ ăn uống để ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm có thể xảy ra. Cần lưu hồ sơ đối với các sản phẩm động vật có vỏ trong trường hợp bùng phát bệnh để truy xuất sản phẩm tới khu vực thu hoạch thương mại của sản phẩm.

Các định nghĩa liên quan đến động vật có vỏ trong Quy tắc vệ sinh thực phẩm là: "**Molluscan shellfish**" có nghĩa là bất kỳ loài nào có thể ăn được từ sò, trai, trai và sò hoặc các phần ăn được của chúng ở dạng tươi hoặc đông lạnh, từ khi sản phẩm sò điệp chỉ bao gồm phần cơ thịt bị cắt mở. "**Shellstock**" có nghĩa là động vật thân mềm sống còn vỏ. "**Shucked shellfish**" nghĩa là động vật thân mềm có vỏ bị loại bỏ một hoặc cả hai vỏ.

Các cửa hàng tạp hóa không được chấp nhận là nguồn cung cấp động vật có vỏ để sử dụng trong nhà hàng.



Giữ động vật có vỏ trong thùng chứa ban đầu cùng với thẻ nhận dạng

Động vật thân mềm có vỏ bị loại bỏ một hoặc cả hai vỏ dạng sống phải được đóng gói trong bao bì không thể tái sử dụng, có nhãn dễ đọc xác định tên, địa chỉ và số chứng nhận của người cắt mở vỏ, đóng gói hoặc đóng gói lại; và ngày "bán trước" hoặc "tốt nhất nếu được sử

dụng trước" đối với các gói hàng nhẹ hơn 1/2 gallon (1 gallon=3,8 kg) hoặc ngày mở vỏ đối với các gói nặng trên 1/2 gallon.

DEALER NAME	CERT. NO.
Dealer Address	
City, State Zip Code	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
<small>RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS: Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, veal, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk of illness when consuming certain foods. Consult your physician or public health official for further information.</small>	

Ví dụ về thẻ *của đại lý với thông tin bắt buộc tối thiểu.

Nguồn và dán nhãn :

Tất cả động vật có vỏ phải được cung cấp từ nguồn đã được phê chuẩn được liệt kê trong danh sách Người gửi hàng động vật có vỏ giáp được chứng nhận giữa các tiểu bang (Interstate Certified Shellfish Shippers, ICSS).

Bảo quản:

Tất cả các sản phẩm động vật có vỏ phải được bảo quản dưới 5°C và đặt trên/cách xa bất kỳ loại thực phẩm động vật sống nào khác.

Động vật thân mềm sống còn vỏ không được đóng trộn lẫn giữa các lô, vùng trồng trọt, mã thùng chứa và/ hoặc ngày đóng gói khác nhau.

Bảo quản các lô động vật thân mềm sống còn vỏ riêng biệt. Không được dùng khăn vải để bao phủ lên động vật có vỏ. FDA khuyến cáo nên bao phủ lên động vật có vỏ còn sống bằng đá trong chảo tự thoát nước.

Không bắt buộc phải ghi dấu ngày tháng đối với động vật có vỏ sống.



Không phải lưu giữ hồ sơ cho động vật có vỏ được đóng gói hút chân không thương mại.

Kiểm tra động vật thân mềm sống còn vỏ khi nhận và kiểm tra hàng ngày để loại bỏ con chết hoặc bị vỡ.

Lưu giữ nhận dạng động vật có vỏ:

Các thẻ hoặc nhãn phải được giữ cùng với thùng chứa ban đầu cho đến khi thùng chứa rỗng. Sau khi thùng chứa rỗng, hãy ghi ngày sử dụng cuối cùng trên thẻ/ nhãn và lưu giữ trong 90 ngày đối với động vật có vỏ được phục vụ sống hoặc nấu chưa chín.

Lưu giữ các thẻ/ nhãn theo thứ tự thời gian để dễ dàng tìm thấy trong trường hợp cần tìm. Đối với các sản phẩm đã mở vỏ được phục vụ ở dạng nấu chưa chín, các nắp đậy thùng chứa cũng phải được ghi ngày và giữ trong 90 ngày.

Tư vấn người tiêu dùng:

Tất cả các sản phẩm động vật có vỏ dạng sống hoặc nấu chưa chín đều phải có thông tin tư vấn người tiêu dùng trên thực đơn để cảnh báo cho người tiêu dùng. Vui lòng tham khảo Trang Thông tin # 6 để biết thêm thông tin.



Không được tái sử dụng vỏ từ các sản phẩm như hàu

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:
	HARVEST DATE:
	HARVEST LOCATION:
	TYPE OF SHELLFISH:
	QUANTITY OF SHELLFISH:
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.	

*Ví dụ về *thông tin bắt buộc đối với thẻ của Người thu hoạch*

*Tag này chủ ý không dịch